



Garofalo

RISTORANTE

LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
STORICO PASTIFICIO GAROFALO
PASTA DI GRAGNANO IGP



L'EXCELLENCE DE GRAGNANO

La fabrication des pâtes à Gragnano remonte à la fin du XVI^{ème} siècle. Ce petit village de la baie de Naples, baptisé le « Berceau de la pâte », bénéficiait d'un environnement et d'un microclimat idéal pour la fabrication des pâtes : leur ayant ainsi permis d'acquérir une réputation fondée de pâtes de qualité exceptionnelle.

En 1789, le roi de Naples, impressionné par les pâtes fabriquées par Lucio Garofalo, lui accorde l'autorisation de développer son activité à son propre nom. La marque devient alors Producteur Officiel de pâtes à Gragnano. Deux siècles après, si les techniques de production ont été modernisées, l'excellence de la pâte Garofalo repose, toujours et sans concession, sur la parfaite symbiose entre le savoir-faire des pastiers Garofalo et leur passion pour les produits alliant qualité et esthétique.



Certificato da Organismo di
Controllo autorizzato dal Mipaaf
Indication Géographique Protégée



L'HÉRITAGE DES PASTIERS DE GRAGNANO



Sélection des meilleurs blés durs et véritable savoir-faire pour les associer afin d'obtenir une semoule parfaite.



Utilisation de moules en bronze pour abraser légèrement la pâte et permettre un bon ensaucement.



Maîtrise de tous les paramètres du séchage pour garantir une excellente tenue à la cuisson et à la sur-cuisson.



Pasta Garofalo a forgé son savoir faire dans le berceau historique des pâtes à Gragnano. Pour témoigner de la qualité extraordinaire de ses pâtes, Garofalo se revêt dorénavant du label IGP (Indication Géographique Protégée)*.



ESTHÉTISME : GAROFALO DESIGNER DELLA PASTA



La recherche de la forme parfaite, belle et impeccable, même après cuisson.
Pour Garofalo, esthétique et qualité sont au même niveau d'exigence.



* À l'exclusion des Ziti Lunghi et des pâtes laminées (Tagliatelle Nido, Pappardelle, Lasagna et Orecchiette) qui en répondent pas au cahier des charges de l'IGP.



GAROFALO, SOURCE D'INSPIRATION DES PLUS GRANDS CHEFS

De grands Chefs ont laissé libre court à leur inspiration, et à leur créativité. Ils ont tous été séduits par la qualité de la pâte et ont tout de suite reconnu en elle son potentiel créatif. Retrouvez d'autres recettes sur www.pasta-garofalo-ristorante.fr

Anthony Bonnet

Orecchiette Garofalo croustillants
et Céleri rôti au sel fumé



Maurizio Bullano

Orzo Garofalo Alla Chioggiana



Denny Imbroisi

Calamarata Garofalo aux fruits de mer



Antonello Cabras

Rigatoni Garofalo
Homard et sa bisque aux zestes d'orange



GRAMMAGES	FORMATS	PCB	CODES GAROFALO	GENCODES	
500 GR	RIGATONI LONG. : 35 MM DIAM. : 16 MM		x 8	803887	 8 000139 927232
	PAPPARDELLE LARG. : 16 MM		x 8	803608	 8 000139 926303
	TAGLIATELLE NIDO LARG. : 5,7 MM		x 8	803609	 8 000139 926297
	FUSILLONE LARG. : 50 MM DIAM. : 16 MM		x 8	803610	 8 000139 926440
	CONCHIGLIONI LONG. : 70 MM LARG. : 35 MM DIAM. : 24 MM		x 8	803607	 8 000139 924842
	ZITI LUNGHI LONG. : 260 MM DIAM. : 8,55 MM		x 12	804814	 8 000139 000157
	LASAGNA LISCIA LONG. : 150 MM DIAM. : 78 MM		x 12	804075	 8 000139 910852
	CALAMARATA LONG. : 18 MM DIAM. : 27 MM		x 12	805338	 8 000139 002021
NOUVEAU	ORZO LONG. : 10 MM LARG. : 2,6 MM		x 16	805339	 8 000139 912795
1 KG	CASARECCE LONG. : 41 MM LARG. : 9 MM		x 6	803880	 8 000139 926150
	MEZZE MANICHE RIGATE LONG. : 27 MM DIAM. : 16 MM		x 6	803882	 8 000139 926112
	ORECCHIETTI DIAM. : 20,5 MM HAUT. : 8 MM		x 6	803881	 8 000139 926174
3 KG	ELICOIDALI LONG. : 35 MM DIAM. : 10 MM		x 4	804976	 8 000139 010408
	LINGUINE LONG. : 260 MM LARG. : 3 MM		x 4	803602	 8 000139 920905
	PENNE ZITI RIGATE LONG. : 55 MM DIAM. : 9 MM		x 4	803599	 8 000139 017070
	SPAGHETTI LONG. : 260 MM DIAM. : 1,9 MM		x 4	803601	 8 000139 014260
	FUSILLI LONG. : 35 MM DIAM. : 10 MM		x 4	803600	 8 000139 014635
NOUVEAU	CASARECCE LONG. : 41 MM LARG. : 9 MM		x 4	805416	 8 000139 910173
SPÉCIAL ÉPICERIE FINE					
1 KG	SPAGHETTI KRAFT LONG. : 260 MM DIAM. : 1,9 MM		x 10	803973	 8 000139 927508